

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata ($p \leq 0.05$) antara jenis keong dan lama hidrolisis terhadap parameter uji *flavor enhancer* dari hidrolisat keong meliputi derajat hidrolisis, kadar protein terlarut, kadar asam glutamat, kadar air, kadar NaCl, kadar protein kasar, rendemen, kelarutan, dan warna, namun pada uji daya serap minyak tidak berbeda nyata antar perlakuan.
2. Hasil analisa profil sensori menggunakan metode *Rate-All-That-Apply* menunjukkan bahwa perlakuan jenis keong dan lama hidrolisis memberikan pengaruh nyata pada atribut sensori aroma gurih, aroma *seafood*, rasa asin, rasa pahit, rasa umami, *aftertaste* menyebar, dan warna kuning. Berdasarkan hasil peta kesukaan penulis, atribut sensori yang sangat disukai adalah aroma gurih, rasa (asin, umami, manis), *aftertaste* (umami, asin, manis) *mouthfeel* menyebar, warna kuning, dan *flavor burnt*. Perlakuan S2T2 dan S2T3 merupakan produk ideal *flavor enhancer* dengan karakteristik atribut sensori yang sangat disukai panelis dan mendapatkan kesukaan rata-rata yang sangat tinggi.
3. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik pada perlakuan jenis keong sawah dengan lama hidrolisis 9 jam pada hidrolisat protein menghasilkan derajat hidrolisis 69,84%, kadar protein terlarut 9,92%, kadar asam glutamat 109,67 ppm; sedangkan pada *flavor enhancer* menghasilkan kadar air 3,96%, rendemen 13,39%, kelarutan 92,29%, daya serap minyak 1,15 ml/gr, kadar asam glutamat 107,23 ppm, kadar protein 9,95%, kadar NaCl 3,73% dan warna kuning kecoklatan. Produk *flavor enhancer* memiliki karakteristik aroma gurih, aroma *seafood*, rasa asin, rasa pahit, rasa umami, *aftertaste* menyebar, dan warna kuning serta mendapatkan kesukaan di atas rata-rata 80-100% panelis dari hasil *overlay contour plot preference map*.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisis lanjutan mengenai profil asam amino dan sekuen peptida penghasil rasa umami yang terkandung dalam *flavor enhancer* dari hidrolisat keong
2. Perlu dilakukan studi lanjutan pengujian sensori *flavor enhancer* dari hidrolisat keong yang diaplikasikan langsung pada produk pangan dan dibandingkan dengan *flavor enhancer* komersil.